

Tortelli ricotta tartufo e formaggio di Fossa



Tortelli... ravioli... in Romagna le idee sono un po' confuse. Diciamo che si tende ad usare i due termini come sinonimi, ma è più giusto dire che i romagnoli parlano sempre di tortelli... Per un romagnolo i tortellini sono solo dei tortelli più piccoli e i ravioli non sono altro che tortelli grandi. Insomma, per un romagnolo tutto ciò che è quadrato, di pasta all'uovo e ripieno è un TORTELLO! Niente di più facile.

Dato che mio cognato Mirco mi ha portato un po' di tartufo bianco, oggi li ho voluti cucinare così...

Ingredienti per 2 persone

Per la sfoglia

2 uova

200 g di farina (la regola della nonna è 100 g per ogni uovo)

un pizzico di sale

Per la farcia

Ricotta

Parmigiano grattugiato

Formaggio di Fossa grattugiato

Tartufo bianco

Sale qb

Pepe qb

Preparazione della farcia

Mettete la ricotta in una ciotola e grattugiatevi sopra il tartufo. Conservate una piccola quantità di tartufo per la decorazione. Mescolate in modo omogeneo. Per addensare un po' il composto, aggiungete 2 o 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato e un cucchiaino di [formaggio di fossa](#) grattugiato. Aggiustate di sale e pepe e mettete a riposare in frigorifero mentre preparate la sfoglia.

Preparazione della pasta sfoglia

Al centro di un tagliere disponete la farina a formare una "montagnola", con le dita della mano create un buco al centro della montagnola, a formare quasi un vulcano.

Mettete le uova all'interno del buco ricavato nella farina e con una forchetta iniziate a romperle un poco alla volta ruotando la forchetta lateralmente dal basso verso l'alto. Aggiungete un pizzico di sale. Non appena le uova saranno completamente rotte ed amalgamate tra di loro, aiutandovi con la forchetta portate al centro un po' della farina e continuate con lo stesso movimento della forchetta. Ripetete con poca farina alla volta finché tutta la farina non sarà amalgamata alle uova. A questo punto iniziate ad impastare con le mani finché non otterrete un impasto omogeneo e facile da lavorare. Aggiungete farina a pizzichi se sentite che l'impasto è troppo morbido e vedete che tende ad attaccarsi al tagliere. Avvolgete l'impasto in un foglio di pellicola e lasciate riposare per circa 20

minuti.

Stendete la pasta con il mattarello cercando di ottenere una circonferenza quanto più regolare possibile, per facilitare poi la farcitura.

Individuate il diametro orizzontale della sfoglia e disponete nel semicerchio superiore la farcia. Disponete circa un cucchiaino di farcia alla stessa distanza l'uno dall'altro e muovendovi in orizzontale sulla pasta sfoglia, fino a riempire tutta la semisfoglia.

Con l'altra metà di foglia ricoprite la parte farcita facendo combaciare bene i bordi e premendo un po' con le dita.

Premere leggermente con due dita anche tra le file di farcia e tagliare in orizzontale ciascuna fila con l'apposita rotella. Dopodiché premete leggermente con due dita tra ogni noce di farcia e, fila per fila, sempre con la rotella, tagliate in mezzo alle noci di ripieno in modo da formare dei quadrati, che saranno tutti uguali se avete disposto bene il ripieno.

Infarinare un vassoio di cartone e disponetevi sopra i tortelli senza metterli a contatto fra loro, perché finché la sfoglia non sarà asciutta potrebbero attaccarsi e rompersi.

Portate a bollore a fuoco medio una pentola di acqua. Intanto che l'acqua va a bollore, mettete olio evo e una noce di burro in una padella ben calda. Tagliate delle fettine di formaggio morbido e dolce (a vostra scelta) e disponetele in padella portandole a fusione.

Quando l'acqua bolle, salatela con sale grosso e buttate i tortelli, delicatamente per evitare di

romperli.

Se appena fatti, cuoceranno in un minuto (o poco più, in base allo spessore della pasta).

Quando i tortelli saliranno a galla nella pentola significa che sono cotti, anche se è sempre meglio la prova assaggio. Mettete un po' di acqua di cottura in padella con il formaggio per creare quasi una crema. Togliete i tortelli dalla pentola e finite la cottura unendoli alla crema di formaggio in padella.

Impiattate e spolverate con un po' di parmigiano grattugiato o a scaglie e ancora una grattugiata del tartufo che avevate conservato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)